

Kürbis-Rezepte

vom



Kürbishof Michaelis



Kürbiswaffeln

Sie dürfen in der Herbstzeit in unserer Familie nicht fehlen.

125 g Margarine, 60 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 4 Eier, 1 Prise Salz

200 g Sahne oder Milch, 250 g Mehl

200 g geraspeltetes Kürbisfleisch (Winter Luxury)

Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren, Eier und Salz ebenfalls gut unterrühren, Mehl und Milch untermischen, Kürbisraspeln hinzufügen. Waffeleisen evt.fetten und je ca. 2 El Teig für eine Waffel, backen.

Muffins mit Kürbis

125 g Margarine, 125 g Zucker, 1 Van.Zucker, 3 Eier, 250 g Mehl, 50 ml Milch

Saft einer Zitrone, 2 TI Backpulver

200 g geraspeltetes Kürbisfleisch (z. B. Fairy oder Winter Luxury)

100 g Rosinen oder Mandelplättchen

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen, geraspeltetes Kürbisfleisch unterrühren, Rosinen oder Mandeln zu geben. Teig in Muffinsförmchen geben und bei 200° ca. 15 bis 20 Min backen.

Marinierter Kürbis

1 Stück Kürbis (z. Hokkaido)

2 Knoblauchzehe in feine Streifen

1/2 Bund Rucola in Streifen schneiden

6 - 8 getrocknete, in Öl eingelgte Tomaten ebenfalls in Streifen

Olivenöl, 50 ml trockenen Weißwein oder Gemüsebrühe

Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Den Kürbis waschen, Kerngehäuse entfernen, in ca 1/2 bis 1cm dicke Spalten schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen, die Spalten darin von beiden Seiten braun braten, in eine flache Form geben und salzen. Wenn alle Scheiben gebraten sind, den Bratfond mit dem Weißwein ablöschen, Zitronensaft und ca 50 ml Wasser hinzufügen. Knoblauch, Rucola und Tomaten dazugeben, den Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken und über der Kürbisscheiben gießen. Dieses einige Stunden durchziehen lassen.

Kürbiskuchen herzhaft

Quarkölteig herstellen aus: 190 g Quark

1 großes Ei, 9 Eßl. Milch, 6 Eßl Öl, 375 g Mehl, 1 Backpulver

Für den Belag: 150 g Schinkenwürfel anbraten

2 - 3 Zwiebeln in Scheiben geschnitten mit andünste

ca. 600 g geputzt gewogen, grob gehobelten Kürbis (Winter Luxury) mit andünsten

Wenn es etwas ausgekühlt ist auf den Teig streichen und folgende Masse darübergießen: 2 Eier, 175 g saure Sahne (Schmand) etwas Salz verrühren. 175 g geraspelten Käse verteilen.

Backzeit ca. 25 - 35 Minuten je nach Ofen

Kürbiskuchen süß

250 g Quark, 100 g Zucker, 1 Pr. Salz, 1 V-Zucker, 1 Ei, 60 ml Öl, 6 Eßl Milch

400 g Mehl, 1 Backpulver

Streusel: 190 g Mehl, 190 g Fett, 190 g Zucker

Für den Kürbisbelag einige Sorten (z.B. Winter Luxury, Fairy und Jespee de Vendee) gehobelt mischen. Zutaten zu einem Teig verarbeiten auf ein gefettetes Blech ausrollen, mit Kürbis gut belegen und die Streusel darüber. Backzeit ca. 40 Min. bei 180 C je nach Herd.

Kürbis-Gratin mit Speck

1 kg Kürbis, festkochend, in dünne scheiben gehobelt

Salz, Pfeffer

1 Becher Schlagsaahne

100 g durchwachsenen Speck, gewürfelt

100 g Käse gerieben

Kräuter nach Belieben

Kürbisscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, in eine gefettete Gratinform schichten, dabei etwas geriebenen Käse dazwischen geben. Das ganze mit der Sahne übergießen, mit dem restlichen Käse bestreuen und im Ofen bei 200°C etwa 30 Minuten backen, dann den Speck über das Gratin streuen und nochmals etwa 15 Minuten backen.

Kürbis-Auflauf mit Mozzarella

800 g Kürbis, in kleine Würfel schneiden

1 große Zwiebel, pellen und fein hacken

ca. 2 El Olivenöl

500 g Fleischtomaten, häuten und hacken, oder 1 gr. Dose geschälte Tomaten

2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer,

je 2 TL Oregano und Thymian

50 g Parmesan

250 g Mozzarella, in Scheiben schneiden

Öl in einer Pfanne erhitzen, Kürbis und Zwiebeln andünsten, Tomaten unterheben und würzen, ca. 5 Minuten dünsten. Den Pamesan unter das gemüse mischen und alles in eine gefettete Auflaufform füllen. Mit Mozarellascheiben belegen, mit Olivenöl beträufeln, evtl.mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 15-20 Minuten bei 220°C gratinieren. Bis der Käse geschmolzen ist.

Kürbisreibekuchen (Kürbis-Puffer)

600 g Kürbis ,entkernen, je nach Sorte auch schälen und feinraspeln

400 g Kartoffeln, schälen und reiben

1 Zwiebel, schälen und reiben

4 Eier

100 g Haferflocken

1 TL Salz

Alles zusammen zu einem Brei verrühren. und in einer Pfanne Butterschmalz oder Öl erhitzen. einen Eßl. Teig in das siedene Fett geben und goldgelb backen. Zu Puffer schmeckt Apfelmus oder eine herzhaft Belage wie Lachs.

Spaghetti-Kürbis

Den Spaghetti-Kürbis waschen, längs halbieren und die Kerne entfernen, einige Löcher hineinstecken. Jetzt gibt es 2 bzw. 3 Möglichkeiten, den Kürbis zu garen.

Meine Variante: die Kürbishälften im Dampfgarer ca. 30 Minuten bei 100°C garen, dann herausnehmen. Das Fleisch, die Spaghetti-artigen Fäden, mit Löffel und Gabel herauskratzen und mit einer kräftigen Soße servieren.

Andere Varianten: Den Kürbis in etwas Wasser kochen. Oder im Backofen garen. Zuvor mit etwas Öl, Salz und Pfeffer bestreuen, da er wenig Eigengeschmack hat.

Eine Verarbeitung wie in Nudelaufwurf oder -suppe, als Beilage etc. ist ebenfalls möglich.
Guten Appetit



Kürbischof Michaelis

Petra und Ernst-August Michaelis
Helle 5, 37586 Dassel-Eilensen
EMail: pmichaelis00@aol.com
Internet: www.kuebischof-michaelis.de
Tel.: 05562 1571

